Sommaire

Le guide, mode d'emploi 8
Choisissez votre vignoble 10

Mode d'emploi du vin

CHOISIR LE VIN 16
La hiérarchie des vins. 16
Au tableau d'honneur 17

ACHETER LE VIN 18
Chez les producteurs 18
Dans les caves coopératives 18
Chez les cavistes. 18
Les foires aux vins des grandes surfaces 18
Les foires aux vins régionales 19
Les clubs de vente 20
Les ventes aux enchères 20
Les vins en vrac. 21
L'achat sur Internet 21
Le transport des vins 21

CONSERVER LE VIN 22
La cave idéale. 22
Ranger la cave 23

DEVENIR ŒNOLOGUE. 24
Dans toute la France 24
À Paris. 24
En province. 24
Chez les cavistes. 24

PARLER « VIN » 26

SE DOCUMENTER. 28

Comprendre l'univers du vin

SOLS ET CLIMATS 32
De l'importance du sol 32
À chaque cépage son terrain de prédilection. 32
De l'eau mais surtout pas trop ! 33
Des coteaux bien exposés 33

CÉPAGES ET APPELLATIONS 34
La science des cépages 34
Quels cépages pour quels terroirs ? . 35
Les cépages rouges 35
Les cépages blancs. 37
Sur l'étiquette 40

DES VINS DE LÉGENDE. 41
Romanée-conti. 41
Petrus 42
Château d'Yquem 42
Le prix des choses. 43

UNE BRÈVE HISTOIRE DU VIN 44
Au commencement 44
Un bon petit vin gaulois 45
De l'an 1000 à l'époque moderne . . 45
Un monde en mutation. 46

LES MÉTIERS DU VIN 48
Les hommes 48
Autour du vin. 49

DE LA VIGNE AU VIN 52
Une liane domestiquée 52
Belle vigne sans raisin ne vaut rien 53
Septembre fait la qualité 54
Le choix du bio. 54
Le temps des vendanges 55
L'élaboration du vin. 56
Un élevage de qualité 58

L'ART DE LA DÉGUSTATION. 59
L'école des saveurs. 59
Dans le jardin des sens. 60
Une dégustation particulière : le champagne. 62

SERVIR LE VIN. 63
Les règles de l'art. 63
Un contenant digne du contenu . . . 65
Les plaisirs de la table 65
Repas mythiques et petits plaisirs quotidiens. 68

À VOTRE SANTÉ ! 69
« Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons. » (Pasteur) 69
Le paradoxe français 70
« Permis de conduire » 70

Mais encore...

La carte d'ensemble des vignobles se trouve à l'intérieur de la couverture, au début du guide.

Le tableau des millésimes figure sur le premier rabat de couverture.

Sur les routes des vignobles

L'ALSACE 74
Les vignobles de Wissembourg et de Cleebourg 76
Route des vins d'Alsace 78
Carte de la route des vins d'Alsace . 79

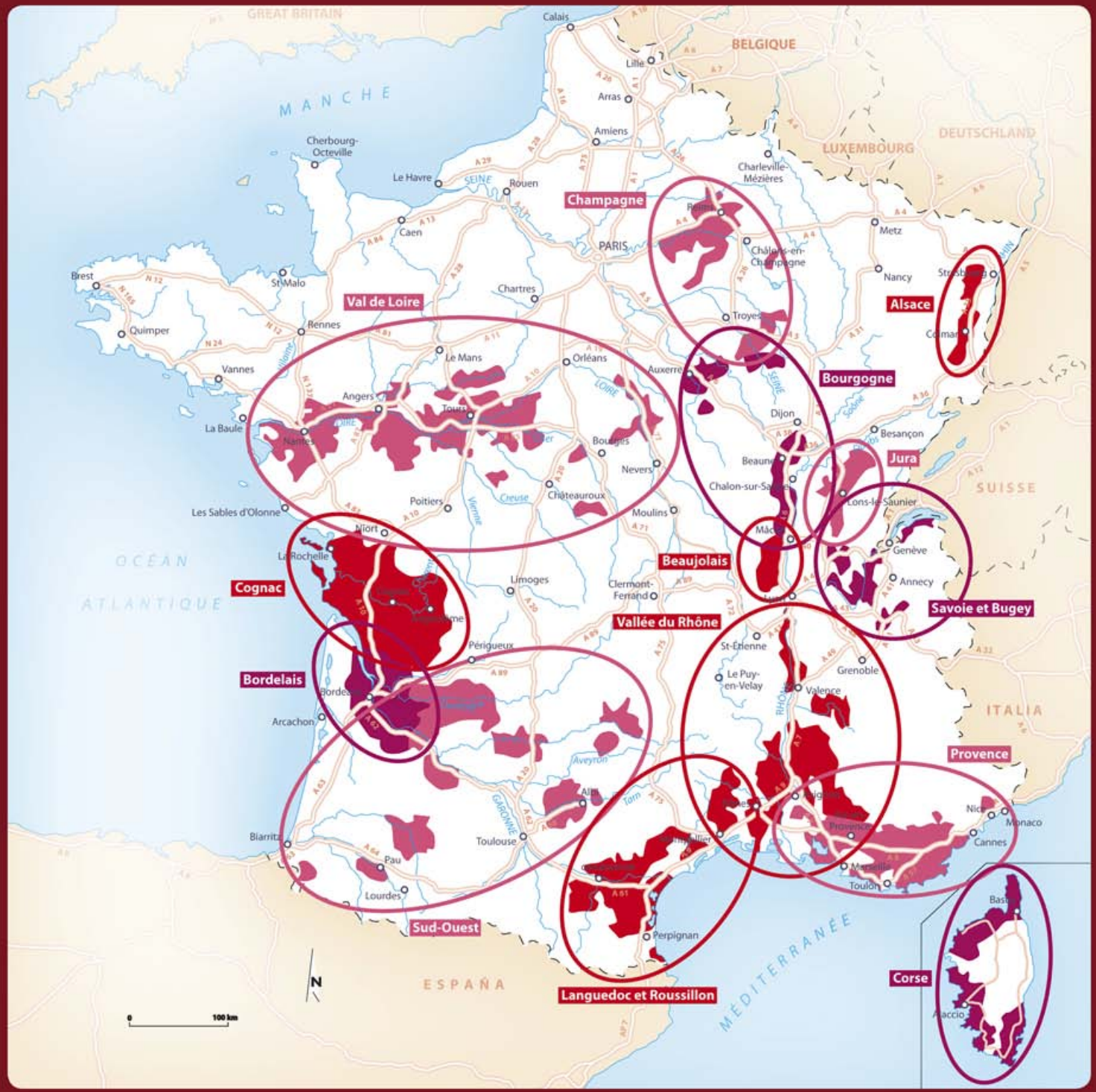
LA CHAMPAGNE 108
Reims. 111
La Montagne de Reims 116
Carte de la Montagne de Reims. . . . 118
La côte des Blancs 127
Carte de la côte des Blancs et de la vallée de la Marne 128
La vallée de la Marne 134
La côte des Bar. 141
Carte de la côte des Bar 146

LA BOURGOGNE 152
Les vins de l'Yonne. 154
Carte des vignobles de l'Yonne 156
La Côte de Nuits. 167
Carte de la Côte (Nuits et Beaune). 168
La Côte de Beaune. 176
La Côte chalonnaise. 186
Carte de la Côte chalonnaise 187
Le Mâconnais 192
Carte du Mâconnais 194

LE BEAUJOLAIS. 200
Les crus villages 202
Carte du Beaujolais 203
Le pays des pierres dorées. 215

LE JURA 220
La route des vins du Jura. 222
Carte de la route des vins du Jura . 224

Routes des vignobles en France



Sommaire

LA SAVOIE ET LE BUGEY 244
La Savoie 245
Carte de la Savoie et du Bugey. . . . 247
Le Bugey 255

LA VALLÉE DU RHÔNE..... 260
Les côtes du Rhône septentrionales 262
Carte de la vallée du Rhône 265
Les côtes du Rhône méridionales . . 272

LA PROVENCE 298
Le vignoble des Baux-de-Provence 300
Les coteaux d'Aix-en-Provence 304
Cassis et Bandol 308
Carte des vignobles de Provence . . . 310
Coteaux varois en Provence et côtes de Provence 314
Le vignoble de Bellet 322
Le vin des îles 324

LA CORSE 328
Le vignoble du cap Corse 330
Carte des vignobles de la Corse . . . 331
Le vignoble de Patrimonio 334
Le vignoble de la Balagne 337
Les vignobles d'Ajaccio et de Sartène 340
Le vignoble de Porto-Vecchio 344

LE LANGUEDOC ET LE ROUSSILLON..... 348
Le vignoble de l'appellation languedoc. 350
Carte des vignobles du Languedoc et du Roussillon 354
Les vignobles de Saint-Chinian et de Faugères 364
Le Minervois 370
Le vignoble de Limoux 375
Les Corbières 379
La Clape et le Fitou 384
Le vignoble du Roussillon 388

LE SUD-OUEST 398
Le Bergeracois 400
Carte des vignobles du Sud-Ouest. 402
Les côtes de Duras et le Marmandais 408
Le vignoble de Cahors 411
La Gascogne 417
Le Gaillacois 424
Le pays de la Rivière-Basse 428
Le vignoble de Jurançon 432
Le vignoble d'Irouléguy 437
Le vignoble aveyronnais 439

LE BORDELAIS 442
La rive droite de la Garonne 444
Carte des vignobles au sud et à l'est de Bordeaux 446
L'Entre-Deux-Mers 454
La rive gauche de la Garonne 460
Carte du vignoble des Graves. 461
Le Libournais 469
Carte des vignobles de Pomerol et Fronsac 477
Le Bourgeais et le Blayais 481
Carte du Bourgeais et du Blayais . . 482
Le Médoc 486
Carte du Haut-Médoc 489

LE COGNAC 498
Au fil de la Charente 500
Carte du vignoble de Cognac. 503

LE VAL DE LOIRE..... 508
Le Centre-Loire 510
La Touraine 516
Carte du val de Loire 518
Anjou-Saumur 536
Le pays nantais 547

Index 558

Acheter le vin

CHEZ LES PRODUCTEURS

N'hésitez pas à vous rendre chez les vignerons récoltants pour découvrir les vins et acquérir quelques bouteilles, voire quelques caisses en direct. Par courtoisie et par prudence, prenez rendez-vous : le vigneron peut être en train de travailler dans les vignes ou avoir une réunion de famille. Il vous fera déguster sa production selon une progression qui va toujours… du plus simple à l'excellent ! Les prix suivent, naturellement, même s'ils restent toujours en deçà de ceux du caviste. La dégustation est généralement gratuite, aussi ayez la politesse de ne pas abuser de la générosité de votre hôte. N'acceptez ni noix ni fromage : vos papilles embelliront alors l'impossible piquette. Attention, la magie de la cave est là, prenez bien soin de cracher les vins dégustés, sinon vous risquez de ne plus avoir la tête tout à fait claire au moment de signer votre chèque. De toute

Schock/Fotolia.com

façon, le plaisir d'acheter des vins découverts sur place et l'économie des frais de transport ne devraient pas vous faire regretter votre tournée.

Vous trouverez des adresses de producteurs dans les carnets d'adresses des vignobles décrits dans ce guide.

DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Quelque 760 caves coopératives assurent la vinification des raisins de leurs 84 000 adhérents, ainsi que l'élevage et la vente des vins en bouteille ou en vrac, à des prix intéressants. Elles améliorent d'année en année la production des vins qu'elles proposent.

Vous trouverez des adresses de caves coopératives dans les carnets d'adresses des vignobles décrits dans ce guide.

CHEZ LES CAVISTES

Un bon caviste offre un conseil personnalisé au client, notamment en matière d'accords mets et vins ; il apporte aussi un savoir qui va au-delà du choix du vin : connaissance du vignoble, de l'appellation… et sélectionne des crus à des prix attractifs. En outre, il organise des séances de dégustation pour faire découvrir des vins et faire se rencontrer clients et producteurs.

La Fédération nationale des cavistes indépendants regroupe 500 professionnels. Ce réseau est reconnu comme un gage de qualité, tant pour le choix des vins que pour le bon rapport qualité-prix. Quant aux chaînes Nicolas et Le Repaire de Bacchus, elles sont tout à fait honorables.

Vous trouverez des adresses de cavistes dans les carnets d'adresses des vignobles décrits.

LES FOIRES AUX VINS DES GRANDES SURFACES

L'intérêt des foires organisées par Auchan, Carrefour, Leclerc, Intermarché, etc., serait de faire faire des affaires… Certes, il y a un vaste choix, mais en réalité pas toujours à des prix discount. Cependant, si vous vous y rendez dès l'ouverture, vous dénicherez certainement des bouteilles intéressantes, surtout en bordeaux. Un conseil, préparez votre opération en étudiant les catalogues, les prix, les millésimes et les appellations, et au moment d'acheter, vérifiez bien que les bouteilles présentées en rayon correspondent à ce que vous avez sélectionné.

LES FOIRES AUX VINS RÉGIONALES

Les foires aux vins régionales offrent la possibilité de goûter les vins proposés en direct par les viticulteurs, tout en découvrant les produits « de bouche » du terroir, ainsi que les œuvres des artisans. Tout ceci dans une ambiance bon enfant.

CALENDRIER DES FOIRES, SALONS ET MARCHÉS AU VIN

Les manifestations sont classées par mois, puis par ordre alphabétique des lieux.

Janvier

Brézé (vallée de la Loire) – La Dive bouteille (dern. w.-end de janv.) - salon des vins naturels.

Février

Tain-l'Hermitage (vallée du Rhône) – Salon des vins des côtes-du-rhône septentrionales (dern. w.-end de fév.) - 04 75 08 06 81 - www.tainsalondesvins.com.

Mars

Brignoles (Provence) – Foire des vins du Var et de Provence (dern. w.-end de mars) - 04 94 69 10 88 - www.foiredebrignoles.fr.

Colmar (Alsace) – Vins et saveurs des terroirs (3e w.-end de mars) - www.vins-saveurs.fr.

Nuits-Saint-Georges (Bourgogne) – Vente des vins des Hospices de Nuits-St-Georges (3e w.-end de mars) - 03 80 62 11 17 - www.ot-nuits-st-georges.fr.

Thouars (vallée de la Loire) – Salon des vins et des terroirs (dern. w.-end de mars) - www.salonvinsterroirs-thouars.fr.

Tours (vallée de la Loire) – Foire aux vins de Bourgueil à Tours (3e sam. de mars) - 02 47 97 92 20 - www.vinbourgueil.com.

Vallet (vallée de la Loire) – Expo-Vall (mi-mars) : grande foire aux vins du vignoble - 02 40 33 92 97 - www.expovall.fr.

Villebarou (vallée de la Loire) – Salon des vins de France (3e w.-end de mars) - www.salon-villebarou.blogspot.fr.

Vouvray (vallée de la Loire) – Saveurs et vins de Vouvray (2e w.-end de mars) - 02 47 52 71 07 - www.vins-vouvray.com.

Avril

Beaujolais – Fête des crus du Beaujolais (dern. dim. d'avr.) - www.fetedescrus-beaujolais.com.

Chinon (vallée de la Loire) – Salon de l'AOC Chinon, Festival de l'Excentrique (2e quinz. d'avr.) - 02 47 93 30 44 - www.chinon.com.

Mâcon (Bourgogne) – Salon des vins (3e sem. d'avr.) - 03 85 21 30 00 - www.concours-salons-vins-macon.com.

Onzain (vallée de la Loire) – Salon des vins du touraine-mesland (15 j. après Pâques) - 02 54 70 25 47.

Mai

Bourg-sur-Gironde (Bordelais) – Châteaux portes ouvertes en côtes de Bourg (2e w.-end de mai) - 05 57 94 80 20 - www.cotes-de-bourg.com.

Eauze (Sud-Ouest) – Foire des eaux-de-vie d'Armagnac (mi-mai) - 05 62 08 11 00.

Guebwiller (Alsace) – Foire aux vins (jeu. de l'Ascension) - 03 89 76 10 63 - www.tourisme-guebwiller.fr.

Les Riceys (Champagne) – Foire des Riceys (se rens. sur la date) : elle réunit, autour de la halle de Ricey-Haut, tout ce qui se rapporte au travail de la vigne et à sa culture.

Saint-Émilion (Bordelais) – Portes ouvertes en St-Émilion (1er w.-end de mai) - 05 57 55 50 55 - www.saint-emilion-tourisme.com.

Pentecôte

Cadillac (Bordelais) – Portes ouvertes en cadillac-côtes-de-bordeaux - 05 56 00 21 98 - www.cadillaccotesdebordeaux.com.

Mailly-Champagne (Champagne) – Foire gastronomique - 03 26 49 81 66.

Juin

Lalande-de-Pomerol (Bordelais) – Châteaux portes ouvertes (1er w.-end de juin) - www.lalande-pomerol.com.

Juillet

Barr (Alsace) – Foire aux vins (autour du 14 Juil.).

Bonny-sur-Loire (vallée de la Loire) – Foire aux vins des coteaux-du-giennois (dern. dim. de juil.) - www.vins-centre-loire.com.

La Chartre-sur-le-Loir (vallée de la Loire) – Salon des vins de France et de la gastronomie (14-15 juil.) - www.lesgouteux.com.

Luri (Corse) – Foire du vin (1er ou 2e w.-end de juil.) - 04 95 35 06 44 - www.foiresdecorse.com/fiera-di-u-vinu/.

Ribeauvillé (Alsace) – Foire aux vins (w.-end après le 14 Juil.) - 03 89 73 83 78.

Sauveterre-de-Guyenne (Bordelais) – Fête du vin et de la gastronomie (dern. w.-end de juil.) - www.sauveterre-de-guyenne.com.

Août

Colmar (Alsace) – Foire aux vins d'Alsace (1 sem. à partir du 2e vend. d'août) - 03 90 50 50 50 - www.foire-colmar.com.

Cépages et appellations

Qu'y a-t-il là-dedans, Babette ? Ce n'est pas du vin, j'espère ? – Du vin, Madame ? s'écria Babette. Oh ! Non ! C'est du clos-vougeot 1846. […] Martine ne s'était jamais doutée que les vins puissent porter des noms. (K. Blixen, *Le Dîner de Babette*.)

PHB.cz/Fotolia.com

Vignoble de la côte-rotie, dans les côtes du Rhône septentrionales.

La science des cépages

L'**ampélographie** – du grec : *ampelos*, vigne, et *graphein*, écrire – est la science des cépages. Un cépage est tout simplement une variété de plant de vigne que l'on identifie en observant les sarments, les bourgeons, les rameaux, les formes des feuilles jeunes et adultes, des fleurs, des grappes, ainsi que les phénomènes végétatifs – tels l'éclosion des bourgeons (le débourrement) ou le rougissement automnal des feuilles. Notons que toutes les feuilles de vigne, qu'elles soient simples ou palmées, petites ou grandes, ont en commun d'avoir cinq nervures. La connaissance des vignes passe également par celle de leur aptitude face aux maladies (mildiou, oïdium, pourriture grise) et aux parasites (phylloxéra, vers de grappe, araignées rouges).

La description des cépages remonte à l'époque romaine, lorsque Pline l'Ancien nota les observations de ses contemporains à ce sujet. Si Olivier de Serres cite quelques cépages dans son *Théâtre d'agriculture* en 1600, il faut attendre le milieu du 18e s. pour que soient publiées des descriptions précises de vignes par Linné. Dans les années 1780, des collections botaniques rassemblant les cépages connus sont créées à Béziers, Dijon et Pessac-Léognan. Au début du 19e s., de l'Espagne à la Russie, paraissent des traités d'ampélographie. Et c'est seulement depuis l'année 1951 que les observations se font à l'aide de codes normalisés mis au point par l'Office international de la vigne et du vin.

L'encépagement a beaucoup évolué en France au cours de ces 25 dernières années. Prenons l'exemple du Languedoc, où les vignerons ont implanté à côté du grenache et du carignan, la syrah et le mourvèdre, qui leur ont permis d'améliorer la qualité de leurs vins. Des cépages sont en régression, comme le cinsault ou la folle blanche, tandis que d'autres progressent : le chardonnay, le sauvignon, le merlot ou la syrah.

Les cépages ne sont pas tous aptes à produire des vins de qualité : ils sont dits nobles, de valeur moyenne ou de mauvaise qualité. En matière vinicole, on ne retient que les premiers. Parmi ceux-ci, on distingue les cépages universels, qui s'adaptent sans difficulté et fournissent des produits caractéristiques : en rouge, ce sont le cabernet-sauvignon, le cabernet franc, le gamay, le merlot, la syrah ; en blanc, le chardonnay, le gewurztraminer, le muscat, le sauvignon, le riesling… Les cépages qui ne s'acclimatent qu'en de rares lieux, tels le chenin, le mourvèdre ou le pinot noir, sont également dits nobles.

Quels cépages pour quels terroirs ?

Les plants de vigne sont choisis par les œnologues et les vignerons, en fonction de la législation (décrets d'appellation de l'INAO), du climat, du terroir et de la qualité du vin recherché. Les cépages précoces sont implantés dans les régions les plus froides, tandis que les vignes plus tardives sont mieux adaptées aux régions chaudes.

Pour simplifier, divisons la France en quatre, soit en traçant une croix dont la ligne verticale relie le Pas-de-Calais aux Pyrénées-Orientales, et la ligne horizontale part du nord de la Charente-Maritime et va jusqu'à la Haute-Savoie.

Dans le quart nord-ouest, qui comprend le vignoble du Val de Loire, les vins rouges sont élaborés avec du cabernet franc et du gamay, les vins blancs avec du muscadet, du pineau de la Loire et du sauvignon.

Dans le Sud-Ouest, les vins rouges sont issus de cabernet-sauvignon, de cabernet franc, de merlot et de malbec, tandis que les blancs proviennent du trio sauvignon, sémillon, muscadelle.

Monocépage ou assemblage ?

On appelle « vins de cépage » les vins issus d'un seul cépage. Parmi ceux-ci, on peut citer le muscadet, le beaujolais, le sancerre, le montlouis, le meursault… Les autres vins de qualité sont élaborés par assemblage de cépages : les bandols, les saint-chinian, les pomerols… Le châteauneuf-du-pape, quant à lui, peut être élaboré avec 13 cépages différents ! En règle générale, le nom du cépage ne figure pas sur l'étiquette, sauf en Alsace où les vins sont commercialisés sous le nom du cépage dont ils sont issus : sylvaner, riesling… Dans la région nantaise, le muscadet, et en Bourgogne, le bourgogne-aligoté, présentent également cette particularité.

Le quart nord-est, qui s'étend de la Champagne à la Bourgogne en passant par l'Alsace, donne des vins rouges de monocépage : pinot noir ou gamay en rouge. Les vins blancs sont issus du chardonnay et de l'aligoté en Bourgogne, du riesling, du gewurztraminer, du pinot gris, du sylvaner, du muscat, du pinot blanc et du pinot noir en Alsace.

Enfin, les vins rouges du Sud-Est sont produits avec la syrah, le grenache, le mourvèdre, le cinsault et le carignan, les vins blancs avec la roussanne, la marsanne et l'ugni blanc.

Connaissiez-vous tous ces noms de cépages ? Le grand spécialiste en ampélographie, Pierre Galet, en a recensé quelque 9 600, soit près de 99 % de l'encépagement mondial ! Sachez que seulement une vingtaine de cépages représentent environ 87 % des surfaces cultivées en France.

Les cépages rouges

Cabernet franc

Bien implanté dans le Sud-Ouest, en Dordogne et dans le Bordelais (saint-émilion, pomerol), on le trouve aussi dans le Languedoc et dans le Val de Loire, notamment en AOC bourgueil, saint-nicolas-de-bourgueil et chinon. Il est souvent associé au cabernet-sauvignon, mais est plus précoce. Ce cépage aime les sols sablo-graveleux chauds. Sa petite grappe est composée de baies rondes, d'une couleur noir bleuté.

LA BOURGOGNE

Vignoble de côtes de Beaune et le village d'Aloxe-Corton.

Gérard Labriet/Photononstop

C'est la région au monde où les hommes ont su le mieux développer la notion de terroir. Ici, plus qu'ailleurs, l'empirisme a, au fil des siècles, adapté les cépages à la diversité des sols et aux climats, de telle sorte que chaque village, chaque propriété, chaque parcelle, puisse produire un vin unique, inimitable. Ne parle-t-on pas d'ailleurs ici de climat pour désigner un lieu-dit viticole produisant un vin particulier ? Mais cette diversité géographique ne serait rien sans le travail des hommes et en particulier des moines des abbayes de Cîteaux et de Cluny. La Bourgogne viticole ne couvre qu'une toute petite partie de la Bourgogne historique. Sa diversité, ce sont des vignes enchâssées comme des joyaux dans l'écrin des murs des clos, les hautes pentes bien peignées du vignoble des côtes, d'adorables villages aux clochers bariolés de tuiles vernissées, des châteaux où l'austérité militaire se combine à l'opulence du décor, et des caves où le fruit du labeur des hommes mûrit dans le sein de la terre.

Le vignoble en bref

Superficie : 27 966 ha (3 % de la superficie viticole française), répartis du nord au sud sur une ligne de 160 km.

Production : environ 1,4 million d'hl (185 millions de bouteilles).

Le **Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne** (BIVB) donne de nombreuses informations et édite plusieurs brochures sur les vins, dont une intéressante carte des routes des vins en Bourgogne (www.vins-bourgogne.fr).

Plus de 310 domaines viticoles, négociants-éleveurs et caves coopératives ont signé la charte d'accueil dans les vignobles de Bourgogne, **De vignes en caves**. Une enseigne à l'entrée de leur propriété permet de les identifier et la carte des routes des vins en Bourgogne permet de les situer.

Comprendre le vignoble

La Bourgogne comprend 5 régions de production : le Chablisien, l'Auxerrois, le Tonnerrois et le Vézelien situés dans l'Yonne ; la Côte de Nuits et les Hautes-Côtes de Nuits, entre Dijon et Corgoloin en Côte-d'Or ; la Côte de Beaune et les Hautes-Côtes de Beaune entre Beaune et Les Maranges à cheval sur la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire ; la Côte chalonnaise et le Mâconnais en Saône-et-Loire.

Le vignoble est adossé aux dernières pentes orientales du Massif central et aux plateaux de Bourgogne et s'étend sur les côtes du jurassique. Son altitude oscille entre 350 et 80 m. Le climat y est semi-continental avec des influences océaniques sur le Chablisien. Les hivers sont froids, les étés tempérés et ensoleillés. Les précipitations les plus abondantes ont lieu au printemps.

Les climats de Bourgogne – La particularité de la région tient à sa diversité dont rend compte l'unité traditionnelle de mesure des surfaces qui n'est pas l'hectare, mais l'ouvrée, soit 4 ares et 28 centiares. Une ouvrée équivalait autrefois à la surface qu'un homme pouvait travailler à la pioche en un jour. Elle permet aussi de délimiter plus facilement la diversité géologique des sols qui se décline selon la pente, l'ensoleillement, le vent, le gel, etc. Ainsi dénombre-t-on 59 types de sols pour la seule Côte de Nuits. Cette connaissance extrêmement précise de chaque parcelle de terre a conduit les vignerons bourguignons à donner un nom à chaque climat. Ce sont des noms souvent pittoresques et leur origine est fort variée. Elle peut être botanique : les Genevrières, Blanches Fleurs, Clos des Chênes, la Truffière ; zoologique : Grenouilles, Clos des Mouches, Dent de Chien, Aux Perdrix, la Levrière, les Corbeaux ; climatique : Clos Tonnerre, les Brouillards, Bel Air, Côte Rôtie, les Embrasées, Vigne du Soleil ; géologique : Sur les Grèves, les Terres Blanches, les Perrières, les Gravières. Certains noms de climats tiennent de l'anecdote ou de la pure fantaisie : la Pucelle, les Amoureuses, Bâtard, Paradis, Maladière, Clos l'Evêque, les Demoiselles, les Joyeuses, Chevalier, les Procès, l'Homme Mort, Redrescul, Tonton Marcel, Vide Bourse…

Les cépages et les appellations – La Bourgogne est d'une grande unité ampélographique, avec deux cépages presque hégémoniques : le pinot noir pour les rouges, et le chardonnay pour les blancs. On trouve aussi du gamay, du sauvignon et des cépages anecdotiques comme le sacy, l'aligoté et le melon de Bourgogne pour les blancs, ainsi que le césar pour les rouges et le pinot beurot pour certains rosés. La mention du cépage qui accompagne l'appellation

	Caractéristiques	Garde
Vins blancs	**Auxerrois et Tonnerrois** : légers et acidulés aux arômes floraux et miellés. **Chablis** : floraux dans leur jeunesse ; pour les meilleurs, des arômes de miel, de grillé et de fruits secs dans leur grand âge. **Côte-de-nuits** : gras et longs en bouche. **Côte-de-beaune** : grands vins ronds et généreux, qui deviennent opulents en vieillissant. **Côte chalonnaise** : assez légers. **Mâconnais** : chardonnay généralement assez simples (à l'exception du pouilly-fuissé, plus complexe).	Vieilllissent bien grâce à leur potentiel acide. Garde de 3 à 5 ans, et bien au-delà pour les plus riches.
Vins rouges	**Auxerrois et Tonnerrois** : peu tanniques, relativement clairs et de belles saveurs de fruits rouges. Les irancys sont plus structurés. **Côte-de-nuits** : réputés pour leur charpente et pour leur finesse. Varient beaucoup selon les appellations villages, les crus et les climats. **Côte-de-beaune** : puissants et très aromatiques. **Côte chalonnaise** : assez légers.	Les meilleures bouteilles peuvent attendre 20 ans et plus.
Crémants	Les crémants, blancs ou rosés, sont légers et frais, leurs arômes fruités.	À boire dès leur commercialisation, ou garder quelques années.

La Côte de Nuits

CARTE MICHELIN DEPARTEMENTS 320 – CÔTE-D'OR (21)

De Dijon à Pernand-Vergelesses, la Côte de Nuits égrène au versant des pentes le chapelet de villages dont les noms tintent comme autant d'appels à la fête des sens : Nuits-St-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Aloxe-Corton, Puligny-Montrachet… Le faste des grands crus se banalise sur les panneaux de signalisation, mais on ne rêve pas. On est bien au cœur d'une région exceptionnelle qui produit, dans un périmètre modeste, certains des vins les plus rares et les plus précieux du monde.

LE TERROIR

Superficie : 3 775 ha.

Production : 64 693 hl.

Le vignoble est implanté sur des coteaux formés de calcaires riches en fossiles, de marnes et de calcaires marneux.

LES VINS

La **Côte de Nuits** produit presque uniquement de très grands vins rouges. Ses crus les plus fameux sont, du nord au sud : le chambertin, le musigny, le clos-vougeot et la romanée-conti. Très riches et corsés, ses vins demandent huit à dix ans pour acquérir leurs incommensurables qualités de corps et de bouquet.

Au sud, sur les versants occidentaux de la côte, le vignoble des **Hautes-Côtes de Nuits** produit des vins plus simples.

Un seul cépage pour les vins rouges : le pinot noir.

Route des vins 1

De Dijon à Pernand-Vergelesses

48 km. Carte Michelin Departement 320, J-K 5-7. Voir l'itinéraire violet sur le plan p. 168.

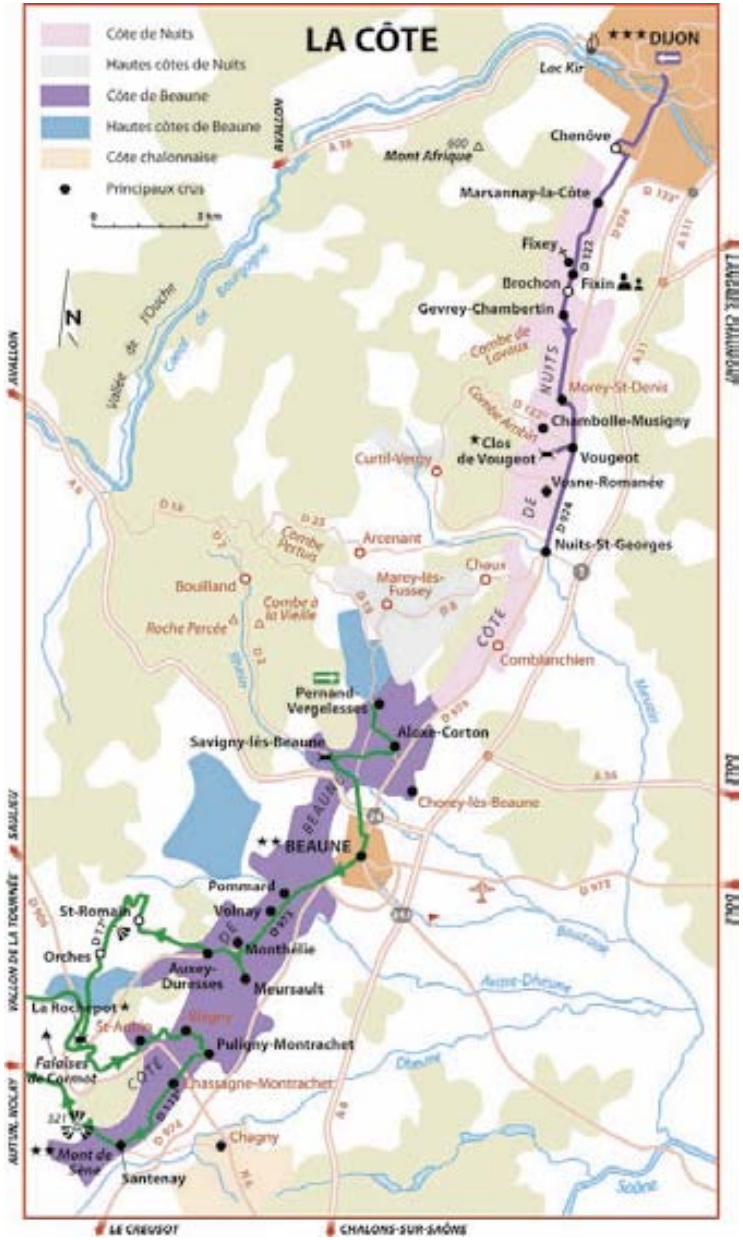
Dijon★★★

L'ancienne capitale des ducs de Bourgogne est une ville-musée héritière d'un passé prestigieux et d'un patrimoine préservé. Une grande université, l'intense activité culturelle et de très nombreux magasins irriguent la cité en animant les rues du secteur sauvegardé. Les amateurs de vin de Bourgogne trouveront ici le point de départ idéal pour la route des Grands Crus.

Le quartier ancien qui entoure le palais des Ducs et des États de Bourgogne a gardé beaucoup de cachet. En flânant dans ses rues, souvent piétonnes, on découvre de nobles hôtels en pierre de taille ou encore de nombreuses maisons à pans de bois des 15e et 16e s. La **rue des Forges**★ est l'une des rues les plus fréquentées de la ville. Bordée de plusieurs hôtels particuliers des 13e-15e s., elle part de la **place François-Rude** au centre de la zone piétonne, dominée par la statue du « Bareuzai », vigneron vêtu seulement de vert-de-gris, considéré comme le bon génie du lieu. Il foule diligemment le raisin, mais le produit de son travail ne s'écoule que lors des fêtes de la vigne.

Musée des Beaux-Arts★★ – *℘ 03 20 74 52 09 - http://mba.dijon.fr - ♿ - mai-oct. : 9h30-18h ; reste de l'année : 10h-17h - durant les travaux, aucune fermeture complète du musée n'est prévue, mais la présentation des œuvres et le sens de la visite seront forcément modifiés. De fin 2009 à fin 2013, les tombeaux des ducs seront inaccessibles et les Pleurants seront exposés aux États-Unis.* Si vous ne pouvez pas faire la

visite complète de Dijon, nous vous conseillons en priorité d'aller visiter ce musée qui se trouve dans l'enceinte du palais des Ducs et des États de Bourgogne. Créé en 1799, cet immense musée est surtout célèbre pour sa **salle des Gardes**★★★. Elle abrite



les trésors d'art provenant de la chartreuse de Champmol, nécropole des ducs Valois. La pièce maîtresse est le **tombeau de Philippe le Hardi**★★★. Plusieurs artistes flamands travaillèrent successivement, de 1385 à 1410, à ce chef-d'œuvre. Le gisant est veillé par 41 statuettes prodigieuses de réalisme. Vous pourrez également admirer le **tombeau de Jean sans Peur et de Marguerite de Bavière**★★★, exécuté de 1443 à 1470, ainsi que deux retables en bois qui éblouissent par la richesse de leur décoration sculptée : le **retable de la Crucifixion**★★★ et le **retable des Saints et Martyrs**★★★. Au centre, on remarque un **retable de la Passion**★★ d'un atelier anversois du début du 16e s.

Musée archéologique★ – *℘ 03 80 48 83 70 - 15 mai-sept. : tlj sf mar. 9h-12h30, 13h30-18h ; oct.-14 mai : tlj sf lun.-mar. 9h30-12h30, 13h30-18h - fermé certains j. fériés - gratuit.* Deux superbes salles romanes du début du 11e s. abritent au sous-sol des sculptures gallo-romaines. Dans l'ancienne salle capitulaire de l'abbaye trône en majesté sur sa barque la **déesse Sequana**★, statuette en bronze trouvée dans les fouilles du sanctuaire des sources de la Seine. Dans les anciennes cellules des moines sont présentés de riches vestiges préhistoriques avec notamment un **bracelet en or** massif trouvé à **La Rochepot** (9e s. av. J.-C.) et le **trésor de Blanot**★, composé d'objets de l'âge du bronze final (ceinture, jambières, collier, bracelet).

Musée de la Vie bourguignonne★ – *R. Ste-Anne - ♿ - ℘ 03 80 48 80 90 - mai-sept. : 9h-12h30, 13h30-18h; oct.-avr. : 9h-12h, 14h-18h - fermé mar., certains j. fériés - gratuit.* Dans le cloître du monastère des Bernardines, édifié vers 1680, ce musée retrace l'histoire locale grâce à des pièces d'ethnographie régionale et urbaine dans une mise en scène très vivante. Tout à côté, le **musée d'Art sacré** rassemble des objets du culte catholique, du 13e au 19e s.

Chartreuse de Champmol★ – *1 bd Chanoine-Kir - suivre les panneaux « Puits de Moïse » - ℘ 03 80 42 48 04 - avr.-oct. : 9h30-12h30, 14h-17h30; reste de l'année : 9h-12h30, 14h-17h - 3,50 € (enf. 2,50 €).* Philippe le Hardi, désirant une nécropole de stature royale, fonda en 1383 la chartreuse. Aujourd'hui, il ne reste que le **portail de la chapelle**★ et le fameux **puits de Moïse**★★★ : six grandes statues de Moïse et des prophètes (14e-15e s.) s'adossent à une colonne hexagonale.

Quittez Dijon au sud par la bien nommée « route des Grands Crus » (D 122).

Chenôve

Dans le vieux village fleuri, la **cuverie des ducs de Bourgogne** abrite deux magnifiques pressoirs du 13e s. ♿ - *℘ 03 80 51 55 00 - juil.-août : 10h-12h, 14h-18h - gratuit.*

Marsannay-la-Côte

Le terroir de l'AOC **marsannay** est réputé pour ses rosés obtenus par macération courte du pinot noir. Le **domaine Bart**, le **château de Marsannay** et le **domaine Bruno Clair** offrent un cadre agréable à la dégustation *(voir nos bonnes caves).*

La maison du patrimoine et du tourisme abrite le **musée de la Société viticole traditionnelle**, qui présente la vie des vignerons et l'économie liée à la vigne. *Rens. au ℘ 03 80 52 27 73.*

De là partent plusieurs **sentiers de randonnée** vers la forêt communale et dans les vignes.

Fixin

Le vignoble de l'AOC **fixin** *(prononcez « fissin »)* ne compte qu'une centaine d'hectares produisant des vins très fins au bouquet profond. Ses crus les plus réputés sont le clos du chapitre, le clos de la perrière et les arvelets. Le **domaine Philippe Naddef**, en plus de produire de bons vins en lutte raisonnée, propose trois chambres d'hôte *(voir nos bonnes caves).*

Le village perpétue le souvenir de Napoléon avec un monument érigé par le sculpteur Rude, à la demande d'un ancien soldat de la garde impériale, et un musée dans le parc Noisot.

Brochon

À la limite de la Côte de Nuits, Brochon produit des vins estimés. Le **château** a été construit en 1900 par le poète

Stephen Liégeard. Le titre de l'un de ses ouvrages, couronné par l'Académie française en 1887, s'avéra plein d'avenir : il venait d'inventer la « Côte d'Azur ».

Gevrey-Chambertin

La ville s'échelonne au débouché de la combe de Lavaux, entre les coteaux du vignoble. Neufs grands crus sur cette commune, dont la liste est prestigieuse : **chambertin**, **chambertin-clos de bèze, chapelle-chambertin, charmes-chambertin, mazoyères-chambertin, griotte-chambertin, latricières-chambertin, mazis-chambertin, ruchottes-chambertin.** Ce sont les plus fameux des grands vins de la Côte de Nuits. Le territoire de l'AOC **gevrey-chambertin** couvre près de 400 ha.

Vous pourrez faire une dégustation au **domaine Trapet** *(voir nos bonnes caves)*.

Dans la partie haute du village, le **château** à tours carrées fut édifié au 10e s. par les sires de Vergy et donné aux moines de Cluny au 11e s. Dans la grosse tour, la salle de guet et celle des archers sont restées intactes. Les caves voûtées renferment les récoltes de vin. Le vignoble du château produit notamment du grand cru charmes-chambertin et du premier cru lavaux-st-jacques.

Morey-Saint-Denis

Au cœur de la Côte de Nuits, le vignoble exposé plein est comprend cinq grands crus prestigieux : le clos des lambrays, le clos de tart, une partie des bonnes-mares, le clos saint-denis et le clos de la roche. Les vins de l'appellation **morey-saint-denis** allient puissance et finesse et les grands crus ont une capacité de garde de quinze à vingt ans.

Une bonne adresse : le **domaine Chantal Remy** *(voir nos bonnes caves)*.

Prenez au sud la D 974.

Chambolle-Musigny

Encore un village de grand prestige dont les terroirs aux noms évocateurs, comme les Amoureuses, les Groseilles ou les Charmes, produisent des vins d'une finesse inouïe, en AOC **chambolle-musigny** et **musigny**. Cette dernière, située au-dessus du Clos de Vougeot, est synonyme d'excellence.

Le **domaine Amiot-Servelle** est une bonne adresse *(voir nos bonnes caves)*.

Vougeot

Ses vins rouges très appréciés sont placés sous l'autorité d'un seigneur, le Clos. Propriété de l'abbaye de Cîteaux du 12e s. à la Révolution, le **Clos de Vougeot**, d'une superficie de 50 ha, se partage entre 84 propriétaires.

Sa célébrité ferait presque oublier la petite appellation **vougeot** dans laquelle le **domaine Christian Clerget** produit d'excellents vins rouges *(voir nos bonnes caves)*.

Planté au milieu des vignes, le **château du Clos de Vougeot★** est visible de loin. Achevé à la Renaissance, il a été restauré au 19e s. On y voit le grand cellier (12e s.) où ont lieu les cérémonies de l'ordre du Tastevin, la cuverie (12e s.) aux quatre pressoirs gigantesques, l'ancienne cuisine (16e s.) et le dortoir des frères convers avec sa spectaculaire charpente du 14e s. Diaporama de 15mn se rapportant à la confrérie des chevaliers du Tastevin. Festival Musique et vins au château mi-juin. *03 80 62 86 09 - www.closdevougeot.fr - visite guidée (45mn) avr.-sept. : 9h-18h30, sam. 9h-17h ; oct.-mars : 9h-11h30, 14h-17h30, sam. 9h-11h30, 14h-17h - fermé 1er janv., 24-25 et 31 déc. - 4,10 € (8-16 ans 3,10 €).*

Empruntez la D 974 en direction de Beaune.

Les chevaliers du Tastevin

La confrérie des chevaliers du Tastevin est propriétaire du château du Clos de Vougeot depuis 1944. En 1934, un petit groupe de Bourguignons, réunis dans une cave de Nuits-Saint-Georges, décide, pour lutter contre la mévente des vins, de fonder une société destinée à mieux faire connaître les « vins de France en général et ceux de Bourgogne en particulier ». La confrérie était fondée et sa renommée devait grandir si vite qu'elle gagnait bientôt l'Europe et l'Amérique. Chaque année se tiennent dans le grand cellier du château du Clos de Vougeot plusieurs chapitres de l'ordre, célèbres dans le monde entier. Cinq cents convives participent à ces « disnées », à l'issue desquelles le grand maître, entouré du grand conseil de la confrérie, intronise de nouveaux chevaliers selon un rite scrupuleusement établi en pseudo latin et inspiré du *Malade imaginaire* de Molière.

Vidler Steve/Travelpix/age fotostock

Le vignoble et le château du Cos Vougeot.

Vosne-Romanée

Le vignoble de l'AOC **vosne-romanée** ne produit que des vins rouges riches, fins et délicats. Parmi les climats qui le constituent, ceux de **la Romanée-Conti**, de **la Tâche** et de **Richebourg** comptent parmi les meilleurs vins du monde (et les plus chers…). Les bois environnants sont propices aux truffes de Bourgogne *(Tuber incinatum)*.

Outre ses vins, le **domaine Armelle et Bernard Rion** propose toute l'année des truffes en conserve. *8 r. Nationale - 21700 Vosne-Romanée - 03 80 61 05 31 - www.domainerion.fr - lun.-sam. 9h-18h - sur RV.*

Nuits-Saint-Georges

La coquette capitale de la Côte s'ennorgueillit de son AOC **nuits-saint-georges** et bien sûr de son cru saint-georges constitué dès l'an 1000. La renommée de ses vins doit beaucoup aux actives maisons de négoce de la place.

À proximité de son site de production des crémants-de-bourgogne, la **maison Louis Bouillot** propose à l'**Imaginarium** un parcours interactif dédié aux vins effervescents. Ce voyage ludique s'achève par une dégustation. *Av. du Jura - 03 80 62 61 40 - www.imaginarium-bourgogne.com - 10h-17h30 - 8 € (ateliers de l'Espace sensoriel 15 € sur réserv. adultes uniquement).*

Le cassis est l'autre richesse de Nuits-Saint-Georges. Pour tout savoir sur la petite baie noire, rendez-vous au **Cassisium**. *8 passage Montgolfier - 03 80 62 49 70 - www.cassisium.com - avr.-nov. : visite (1h30) lun.-sam. 10h-13h, 14h-19h ; déc.-mars : mar.-sam. 10h30-13h, 14h-17h30 - 8 €.*

Dans une ambiance plus familiale, **La Ferme Fruirouge** produit des confitures et autres gourmandises avec les fruits rouges cultivés dans son exploitation. *Hameau de Concœur - 03 80 62 36 25 - www.fruirouge.fr - lun., jeu.-dim. 9h-12h, 14h-19h, merc. 14h-19h.*

Le **domaine Chantal Lescure** ouvre à la visite ses caves des 11e et 18e s. La partie la plus ancienne est située sous la tour Noire, vestiges des fortifications de Nuits-St-Georges. *34 r. Thurot - 21700 Nuits-St-Georges - 03 80 61 16 79 - www.*

domaine-lescure.com - lun.-vend. 8h-12h, 13h30-17h (vend. 16h), sam. sur RV.

Si vous vous intéressez à l'archéologie, allez visiter le **musée**. Les caves voûtées d'une ancienne maison de vins abritent les collections archéologiques provenant du site gallo-romain des Bolards, ainsi que du mobilier funéraire et des bijoux mérovingiens. *03 80 62 01 37 - www.ville-nuits-saint-georges.fr - mai-oct. : 10h-12h, 14h-18h - 2,40 € (-18 ans gratuit) - poss. visite guidée.*

Après Nuits-St-Georges, l'itinéraire emprunte la D 8 et passe par **Chaux** et **Marey-lès-Fussey**, dans le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits. Vous pouvez faire halte pour pique-niquer sur l'aire aménagée, très agréable, à la sortie de Marey-lès-Fussey. Remarquez les champs de cassis et de framboises qui bordent la route.

Gagnez Pernand-Vergelesses à 5 km au sud par la D 18.

Activités et loisirs

À la rencontre des moines de Cîteaux

23 km au sud de Dijon par la D 996. 03 80 61 32 58 - www.citeaux-abbaye.com - visite guidée (1h15) en juil.-août 9h45-18h30 - fermé lun. et dim. mat. ; mai-juin et sept. : tlj sf lun., mar. et dim. mat., 9h45-18h - 8,50 € (enf. 6 €).

Sous la prodigieuse impulsion de saint Bernard, venu y vivre en 1113 avant de devenir trois ans plus tard abbé de Clairvaux, ce rameau détaché de Cluny rayonna à son tour à travers le monde. Du patrimoine de ce haut lieu de l'Occident, il reste peu de chose : seuls demeurent les vestiges de l'ancienne bibliothèque, à façade de briques émaillées, qui date du 15e s. On peut voir encore un beau bâtiment du 18e s. où vivent les moines actuels. Dans la sobre **boutique**, vous trouverez, outre l'excellent fromage de Cîteaux qui fait très bon ménage avec les vins de la région, des bonbons au miel, des caramels et quelques produits d'autres monastères.

Fêtes des vins

La Saint-Vincent

Le lieu de la fête de la Saint-Vincent change chaque année (un village vigneron entre Dijon et Beaune).

Mars

Nuits-St-Georges – Vente des vins des Hospices de Nuits-St-Georges (3e w.-end de mars) - *03 80 62 67 00.*

Juin

Clos de Vougeot – Festival Musique et vins (3e w.-end de juin). *03 80 62 82 84 - www.closdevougeot.fr.*

Juillet-septembre

Villages du vignoble – Festival musical des grands crus de Bourgogne.

Septembre

Chenôve – Fête de la pressée à la cuverie des ducs de Bourgogne (3e w.-end de sept.) - *03 80 51 55 00.*

Octobre

Nuits-St-Georges – Fête du vin bourru (dern. w.-end d'oct.) - *03 80 62 11 17.*

Novembre

Clos de Vougeot – « Les Trois Glorieuses » (3e w.-end de nov.) : vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune - *03 80 26 21 30 - www.hospices-de-beaune.tm.fr.*

Cérémonial

Chaque année, sous la halle médiévale, a lieu la célèbre vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune, patronnée par deux célébrités. Les annonces du crieur sont guettées par les experts et sa durée est limitée à la combustion de deux petites chandelles, d'où son nom d'« enchères à la chandelle ». Le produit de ce qu'on a appelé « la plus grande vente de charité du monde » est consacré à des œuvres de bienfaisance, à la modernisation des installations chirurgicales et médicales ainsi qu'à l'entretien de l'hôtel-Dieu.

Nos adresses sur la Côte de Nuits

NOS BONNES TABLES

La Maison des Cariatides – *28 r. Chaudronnerie - 21000 Dijon - 03 80 45 59 25 - www.lamaisondescariatides.fr - fermé sam. midi, dim. et lun. - 21 € (déj. sem.), 35/49 €.* Dans cette belle maison du quartier des antiquaires, la cuisine, fraîche, soignée, s'accompagne de bons bourgognes à prix raisonnables.

Les Gourmets – *8 r. Puits-de-Têt - 21160 Marsannay-la-Côte - 03 80 52 16 32 - www.les-gourmets.com - fermé 23 juil.-8 août, lun. et mar. - 19 € (déj. sem.), 27/89 €.* À l'ombre du clocher de ce joli village de la côte de Nuits se cachent ces beaux Gourmets : on s'y régale d'une cuisine goûteuse, fraîche et très soignée.

Le Millésime – *1 r. Traversière - 21220 Chambolle-Musigny- 03 80 62 80 37 - fermé 1er-15 janv., 1er-15 août, dim. soir, lun., mar. midi - 18 € (formule), 27/45 €.* Le jeune chef, talentueux, n'a pas son pareil pour vous mettre en appétit. Des produits excellents pour une cuisine savoureuse et gourmande, à prix doux.

Le Chambolle – *28 r. Caroline-Aigle - 21220 Chambolle-Musigny - 03 80 62 86 26 - www.restaurant-lechambolle.com - fermé 20 déc.-4 fév., dim. soir déc.-mars, merc. et jeu. - sur réserv.- 24/30 €.* Accueil tout sourire dans cette petite salle à manger où l'on propose des recettes du terroir. Œufs en meurette, escargots de Bourgogne, coq au vin et bœuf bourguignon sont mitonnés avec le plus grand soin par le chef qui vous conseillera d'arroser le tout, comme il se doit, avec un chambolle-musigny.

Simon – *12 pl. de l'Église - 21640 Flagey-Echézeaux - 03 80 62 88 10 - www.restaurant-simon.fr - fermé 1er-14 août, 21-28 déc., 15 fév.-5 mars, dim. soir et merc. - 17,50 € (déj. sem.), 38/50 €.* Dans cette sympathique auberge au cœur du village, on mange bien et à bon compte. Le chef concocte une appétissante cuisine traditionnelle à base de beaux produits (sandre, charolais, etc.), qui ravit hôtes de passage et fidèles.

La Toute Petite Auberge – *5 RN 74 - 21700 Vosne-Romanée - 03 80 61 02 03 - www.latoutepetiteauberge.fr - fermé 18 déc.-4 janv., mar. soir et merc. - 26,50/37 €.* Les plats régionaux et classiques servis dans les deux salles à manger ou sur la terrasse tournée vers le petit parc et les vignes constituent de vrais délices. L'aumônière de joue de bœuf à la bourguignonne, par exemple, révèle de subtils arômes rehaussés par une succulente sauce au vin rouge.

Chez Guy – *3 pl. de la Mairie - 21220 Gevrey-Chambertin - 03 80 58 51 51 - www.chez-guy.fr - 27/44 €.* Jambon persillé, pastilla d'escargots, joues de bœuf à la bourguignonne, financier au cassis ou glace au pain d'épice garnissent les assiettes des convives, tandis que leurs verres se remplissent des meilleurs crus : vous êtes ici dans l'un des plus célèbres villages viticoles de la Côte, et l'un des mieux… cotés !

NOS HÔTELS ET CHAMBRES D'HÔTE

Chambre d'hôte Les Brugères – *7 r. Jean-Jaurès - 21160 Couchey - 2 km au sud de Marsannay par D 122 - 03 80 52 13 05 - http://francois brugere.wifeo.com - fermé déc.-fév. - 3 ch. 66/70 € .* Étape parfaite pour parler vin et le goûter que cette charmante habitation du 17e s., propriété d'un viticulteur. Les chambres, joliment aménagées, s'agrémentent de poutres apparentes et de meubles chinés chez les antiquaires. Gracieuse salle des petits-déjeuners. Cave ouverte aux visites et aux dégustations.

Hôtel La Musarde – *7 r. des Riottes - 21121 Hauteville-lès-Dijon - 03 80 56 22 82 - www.lamusarde.fr - fermé 23 déc.-10 janv. - P - 13 ch. 59/76 € - 10 € - rest. : formule 18 €, menus*

22 (sem.)/58 €. Cyprès, noisetiers et chênes unissent leurs feuillages pour procurer à la terrasse de cet hôtel un ombrage bien agréable aux beaux jours, et la tranquillité du village où il se situe ajoute au charme des lieux. Les chambres, meublées simplement dans un esprit rustique, se tournent vers le paisible jardin.

Hôtel La Bonbonnière – *24 r. des Orfèvres - 21240 Talant - 03 80 57 31 95 - www.labonbonnierehotel.fr - P - 19 ch. 90/100 € - 11 €.* Maison particulière transformée en hôtel dans un joli village surplombant le lac Kir. L'aménagement intérieur ne fait pas mentir l'enseigne : meubles de style et tendres coloris donnent un petit côté « bonbonnière » à l'ensemble. Chambres spacieuses et calmes, salons bourgeois et accueillante salle des petits-déjeuners.

Hôtel Les Grands Crus – *R. de Lavaux - 21220 Gevrey-Chambertin - 03 80 34 34 15 - www.hoteldesgrandscrus.com - fermé de déb. déc. à déb. mars - P - 24 ch. 82/95 € - 12 €.* Accordez-vous donc cette halte au royaume du vin : l'hôtel sied au milieu des vignoble, un peu à l'écart du village. Jardin fleuri, chambres classiques d'une tenue sans faille… une étape agréable et au calme.

NOS BONNES CAVES

CAVISTE

Nicot Yves – *48 r. Jean-Jacques-Rousseau - 21000 Dijon - 03 80 73 29 88 - nicotvins@infonie.fr - 8h-12h30 et 15h-20h, sam. 8h-20h, dim. 8h-12h30.* Yves Nicot voue une véritable passion au vin. La preuve en est cette maison qu'il a ouverte en 1985. Quatre ans plus tard, il fonde une école du vin où il dispense des cours de dégustation et d'œnologie, puis, en l'an 2000, il crée une structure spécialisée dans l'expertise organoleptique de cave. Belle sélection de vins de Bourgogne.

DOMAINES

Domaine Bart – *23 r. Moreau - 21160 Marsannay-la-Côte - 03 80 51 49 76 - domaine.bart@wanadoo.fr - lun.-vend. 8h-12h, 14h-19h - sur RV.* Le domaine s'étend aujourd'hui sur 20,5 ha, dont 3,5 sont en location. Odile et Martin Bart ont rejoint leurs parents en 1982, constituant une société en 1987. Martin assure la vinification et l'élevage, tandis qu'Odile gère la commercialisation des vins. Pierre, le fils d'Odile, a lui aussi rejoint le domaine en 2003. Après des études au lycée viticole de Beaune et deux stages en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud, il apporte à son tour son savoir-faire à l'exploitation familiale. Le domaine produit un premier cru Hervelets en fixin. bonnes-mares, chambertin-clos de bèze, fixin, marsannay, santenay.

Domaine Bruno Clair – *5 r. du Vieux-Collège - 21160 Marsannay-la-Côte - 03 80 52 28 95 - www.bruno-clair.com - lun.-vend. 8h-12h, 14h-19h - sur RV.* En 1986, Bruno se voit confier les vignes familiales qu'il conduit en lutte raisonnée et qu'il agrandit : la superficie du domaine a plus de 23 ha. Les vendanges sont manuelles, et les vins sont élevés en fûts de chêne. bourgogne, bourgogne-aligoté, aloxe-corton, bonnes-mares, chambolle-musigny, corton-charlemagne, gevrey-chambertin, marsannay, morey-st-denis, savigny-lès-beaune, vosne-romanée.

Château de Marsannay – *Rte des Grands-Crus - 21160 Marsannay-la-Côte - 03 80 51 71 11 - www.chateau-marsannay.com - tlj sf dim. de nov. à mars 10h-12h, 14h-18h30 - fermé 23 déc.-14 janv.* Le domaine du château de Marsannay compte 35 ha plantés de vignes. La visite de l'ancienne cuverie et des caves à fûts et à bouteilles (environ 300 000) s'achève par une dégustation des vins de la propriété. Une salle d'exposition retrace l'histoire du tournoi de Marsannay (1443). bourgogne, chambertin, clos-de-vougeot, fixin, gevrey-chambertin, marsannay, ruchottes-chambertin, vosne-romanée.

Domaine Philippe Naddef – *30 rte des Grands-Crus - 21220 Fixin - 03 80 51 45 99 - www.bourgogne-naddef.com - lun.-sam. 9h-12h, 14h-19h - sur RV.* En 1983, Philippe Naddef reprend 2,5 ha de vignes en gevrey-chambertin provenant du domaine familial créé par son grand-père. Depuis, la propriété s'est étendue sur les terroirs de Fixin et de Marsannay et compte 6 ha dont 5,30 ha sont encépagés de pinot noir et le reste de chardonnay. Marque de tradition, c'est dans une cave du 17e s. que les vins sont élevés en fûts de chêne en provenance des meilleures forêts françaises. Le domaine produit deux premiers crus en gevrey-chambertin : les Cazetiers et Champeaux. bourgogne, fixin, gevrey-chambertin, marsannay, mazis-chambertin.

Domaine Trapet – *53 rte de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin - 03 80 34 30 40 - www.domaine-trapet.fr - lun.-vend. 9h-11h, 14h-17h - sur RV.* Le vignoble, qui s'étend sur 14,5 ha, est conduit en biodynamie depuis 1998. Les vendanges sont manuelles, et respect du terroir et culture traditionnelle sont la règle au domaine. Jean-Louis Trapet produit des grands crus ainsi que des premiers crus : chambertin, chapelle-chambertin et latricières-chambertin en grands crus, Clos Prieur et Petite Chapelle en premiers crus de gevrey-chambertin. Les rouges sont élevés jusqu'à vingt mois, en fûts de chêne. bourgogne, chambertin, gevrey-chambertin, latricières-chambertin, marsannay.

Domaine Chantal Remy – *1 pl. du Monument - 21200 Morey-St-Denis - 03 80 34 32 59 - www.domaine-chantal-remy.com.* Le domaine, fondé en 1821 par la famille Riembault-Rodier, a été repris par les Remy, leurs descendants. Maintenant, Chantal Remy, qui a rejoint l'exploitation en 1988, gère la petite propriété encépagée de pinot noir. Les vendanges sont manuelles, et les rendements restent faibles. La vinification est ensuite effectuée de manière traditionnelle, puis les vins sont élevés durant vingt-deux mois en fûts de chêne, neufs pour un tiers. Le domaine produit du Clos des Rosiers (monopole). chambertin, clos-de-la-roche, latricières-chambertin.

Jean-Marc Charles/age fotostock

Domaine Christian Clerget – *21640 Vougeot - 03 80 62 87 37 - domainechristianclerget@wanadoo.fr - sur RV.* Le vignoble du domaine s'étend sur 6 ha et produit deux premiers crus : Les Petits Vougeots en vougeot et Les Charmes en chambolle-musigny. Les vendanges sont manuelles avec taille de la vigne et ébourgeonnage. La vinification a ensuite lieu en cuves émail et en cuves béton dans la cuverie construite en 1999. L'élevage des vins se poursuit en fûts de chêne pendant dix-huit mois. La mise en bouteilles a lieu sur place, sans filtration, ni collage. chambolle-musigny, échézeaux, morey-saint-denis, vosne-romanée, vougeot.

Domaine Amiot-Servelle – *34 r. Caroline-Aigle - 21220 Chambolle-Musigny - 03 80 62 80 39 - www.amiot-servelle.com - lun.-sam. - sur RV.* Après avoir conduit son vignoble de 11 ha en lutte raisonnée durant plus de dix ans, Christian Amiot s'est converti à l'agriculture biologique en 2003. Les rendements sont limités et les vendanges effectuées manuellement avec un tri rigoureux des raisins. La vinification est traditionnelle : contrôle des températures, remontage, pigeage, dans des cuves de bois ouvertes. Les vins vieillissent ensuite en fûts de chêne. Le domaine produit des premiers crus : les Charmes, Derrière-la-Grange, les Amoureuses, les Feusselottes et les Plantes en chambolle-musigny. bourgogne, bourgogne-aligoté, chambolle-musigny, clos-de-vougeot.